AutorUna
ShareTweetSaveEmail

1

Zastaklite rižu par minuta na suncokretovom ulju, zatim dodajte vodu, pustite da zavrije te dodajte origano pa skuhajte prema uputama na pakiranju. *Savjet: ukoliko imate neku mesnu juhu doma, skuhajte rižu u omjeru pola juha- pola voda, daje jednu posebno finu notu jelu. Posolite po potrebi.

2

Dok se riža kuha izrežite piletinu na sitne komadiće te ju prepecite u tavi ili samo iskoristite ostatke kuhane ili pečene piletine koje imate od prije. Naribajte sir.

3

U posebnoj posudi izmješajte kiselo vrhnje, majonezu, mlijeko, trećinu naribanog sira i pečenu piletinu.

4

Premažite posudu za pečenje s malo maslaca. Skuhanu rižu rasporedite na dno posude za pečenje te ju prelijte jednim izmućenim jajetom sa žlicom kiselog vrhnja i posipajte s polovicom preostalog sira.

5

Dodajte brokulu (ja sam koristila smrznutu i ne morate ju prethodno kuhati).

6

Sloj brokule zalijte mješavinom piletine, kiselog vrhnja, majoneze, mlijeka i sira koju ste prethodno pripremili. Samo lagano umješajte s brokulom.

7

Posipajte s krušnim mrvicama i dodajte ostatak sira na vrh. Pecite u pečnici na 180° 40 minuta.

8

Za kraj samo ostavite čar “Nabacanku” koji će se neupitno nabacivati Vašem tanjuru, a njegovom šarmu jednostavno nećete moći odoljeti.

500 g piletine
450 g brokule
Čaša i pol riže
Žličica origana
Pileća juha (opcionalno)
200 g Zdenka Sport sira
8 žlica kiselog vrhnja
3 žlica mlijeka
3 žlica Zvijezda majoneze
Jedno jaje + žlica kiselog vrhnja
2 žlica krušnih mrvica

2 žlica Zvijezda suncokretovog ulja
Malo maslaca za premazat posudu za pečenje

NAMIRNICE

500 g piletine
450 g brokule
Čaša i pol riže
Žličica origana
Pileća juha (opcionalno)
200 g Zdenka Sport sira
8 žlica kiselog vrhnja
3 žlica mlijeka
3 žlica Zvijezda majoneze
Jedno jaje + žlica kiselog vrhnja
2 žlica krušnih mrvica
2 žlica Zvijezda suncokretovog ulja
Malo maslaca za premazat posudu za pečenje

Način pripreme

1

Zastaklite rižu par minuta na suncokretovom ulju, zatim dodajte vodu, pustite da zavrije te dodajte origano pa skuhajte prema uputama na pakiranju. *Savjet: ukoliko imate neku mesnu juhu doma, skuhajte rižu u omjeru pola juha- pola voda, daje jednu posebno finu notu jelu. Posolite po potrebi.

2

Dok se riža kuha izrežite piletinu na sitne komadiće te ju prepecite u tavi ili samo iskoristite

ostatke kuhane ili pečene piletine koje imate od prije. Naribajte sir.

3

U posebnoj posudi izmješajte kiselo vrhnje, majonezu, mlijeko, trećinu naribanog sira i pečenu piletinu.

4

Premažite posudu za pečenje s malo maslaca. Skuhanu rižu rasporedite na dno posude za pečenje te ju prelijte jednim izmućenim jajetom sa žlicom kiselog vrhnja i posipajte s polovicom preostalog sira.

5

Dodajte brokulu (ja sam koristila smrznutu i ne morate ju prethodno kuhati).

6

Sloj brokule zalijte mješavinom piletine, kiselog vrhnja, majoneze, mlijeka i sira koju ste prethodno pripremili. Samo lagano umješajte s brokulom.

7

Posipajte s krušnim mrvicama i dodajte ostatak sira na vrh. Pecite u pečnici na 180° 40 minuta.

8

Za kraj samo ostavite čar “Nabacanku” koji će se neupitno nabacivati Vašem tanjuru, a njegovom šarmu jednostavno nećete moći odoljeti.

Nabacanko
NAMIRNICENačin pripreme